5.083 Polievka kuracia 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kurča	2,50	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00	3,50	3,50
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25	0,40	0,34
mrkva	1,00	0,80	1,00	0,80	1,20	0,96	1,50	1,20
petržlen	0,50	0,40	0,50	0,40	0,80	0,64	0,90	0,72
zeler	0,50	0,40	0,50	0,40	0,70	0,56	0,90	0,72
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
karfiol čerstvý	0,90	0,75	0,90	0,75	1,00	0,85	1,10	0,94
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
kel	0,20	0,16	0,20	0,16	0,30	0,24	0,40	0,32
korenie čierne celé			0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	10		15		15		17	

Výrobný postup

Umyté kurča dáme variť do studenej slanej vody s očistenou celou cibuľou a celým čiernym korením. Pridáme umytú, očistenú zeleninu a dovaríme. Mäkkú zeleninu a mäso vyberieme, vykostíme, pokrájame na kúsky a vložíme späť do vývaru. Umytú, posekanú petržlenovú vňať vkladáme do hotovej polievky pred konzumáciou. Podávame so závarkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	150	36	4,94	0,9	0,0	1,6	0,7	28,1	0,6	0,178	0,0	0,0	5,7	0,0
B	179	43	5,89	1,1	0,0	1,9	0,9	31,5	0,7	0,202	0,0	0,1	5,9	0,0

C	198	47	6,04	1,1	0,0	2,6	1,2	38,4	0,8	0,269	0,0	0,1	8,1	0,0
D	241	58	7,13	1,3	0,0	3,5	1,6	47,8	0,9	0,325	0,0	0,1	11,0	0,0